REVUE DE VITICULTURE

LA VITICULTURE FRANÇAISE ET LA PRODUCTION DES VINS MOUSSEUX PAR METHODE CHAMPENOISE (1)

Des faits

Rendre un vin mousseux constitue le but d'une industrie qui s'est généralisée très rapidement ces dernières années en France et à l'étranger.

Parmi les diverses méthodes et procédés employés, la méthode champenoise, qui n'est autre chose que la fermentation directe en bouteilles, a été reconnue la meilleure (Exposé du Commissaire du Gouvernement à la séance du Sénat du 12 juillet 1927), mais si cette méthode permet d'obtenir des mousseux de choix, elle est par contre aussi la plus coûteuse, elle n'utilise que des vins bien constitués.

Le procédé des vases clos ou de cuves closes, qui emploie la fermentation alcoolique en grands récipients, se caractérise par la rapidité de ses résultats et par la possibilité d'utiliser les vins les plus faibles et par conséquent les moins bien constitués (*Officiel* du 13 juillet 1927, page 932).

La Gazéification, procédé simpliste et peu sûr, est désormais sans intérêt. On ne l'emploie presque plus.

La production des vins mousseux français par méthode champenoise favorise seule les industries solidaires : verreries, raffineries de sucre, fabriques de caisses, de paillons, de bouchons, étains, imprimeries, transports.

La consommation des vins mousseux a crû depuis dix ans dans de très grandes proportions aussi bien en France qu'à l'étranger ; on peut envisager des chiffres considérables. Elle est en ce moment dans le monde d'environ 120.000.000 de bouteilles, et il n'est pas exagéré d'envisager que cette consommation peut être doublée. Si on considère que la Champagne viticole ne peut permettre bon an mal an de fournir que 25.000.000 de bouteilles, il y a donc pour l'ensemble du vignoble français du côté de la préparation des vins mousseux, un débouché d'un avenir considérable.

(1) Rapport présenté par M. Vavasseur au nom du Syndicat de Défense des Vins de Vouvray au Congrès national des Viticulteurs de France à Colmar.

La production en France, sans tenir compte des caves de Champagne et des caves de vins mousseux situées dans la Champagne délimitée, berceau de la méthode champenoise, compte plus de 120 maisons importantes réparties dans 20 départements.

A l'étranger, ces entreprises se multiplient. La méthode champenoise et surtout le procédé des vases clos sont utilisés. Les Sociétés internationales ont créé des succursales dans plusieurs pays consommateurs. A l'abri des droits de douane de plus en plus élevés, en l'absence de toute classification et de tout contrôle concernant l'origine, la méthode de production ou le procédé de fabrication ; favorisées par les tarifs élevés des transports et grâce à leur situation internationale, ces Sociétés livrent sous des étiquettes et des noms français des vins étrangers rendus le plus souvent mousseux par le procédé des vases clos.

Les Traités de commerce en vigueur accroissent encore les difficultés d'exportation des vins mousseux français.

Les droits de douane sont partout excessifs, ils ne font pas de distinction entre les vins de méthode champenoise ou les produits des vases clos.

Dans certains pays, non seulement ces droits sont plus élevés pour les vins mousseux que pour les champagnes, mais par une contradiction qui ne s'explique que trop facilement, les vins mousseux des grandes régions viticoles françaises délimitées, Bordeaux, Bourgogne, sont frappés de droits deux fois supérieurs à ceux des vins mousseux sans origine (1).

Des droits de douane préférentiels sont consentis aux vins français destinés à être rendus mousseux à l'étranger.

La loi de juillet 1927 sur les appellations d'origine a enfin donné à l'ensemble des vins mousseux français *le statut nécessaire à leur défense,* sous la forme d'une classification qui tient heureusement compte de l'origine et de la méthode ou du procédé employé, et qui donne satisfaction au champagne et aux vins mousseux de méthode champenoise des diverses régions viticoles de France.

Reste à obtenir les garanties de contrôle et de sanctions indispensables. Le projet de règlement d'administration publique, actuellement à l'étude, ne donne aucune garantie, et, paraît-il, ne peut en donner aucune. Ce sera donc l'objet de *dispositions complémentaires* à la loi de juillet 1927 qu'il y aura lieu de soumettre au plus tôt au vote du Parlement.

La situation se résume comme suit :

Débouché possible considérable pour les vins mousseux français qui se prêtent mieux que tous autres à la méthode champenoise.

Obstacles à vaincre. — Confusion provenant de l'absence de discrimination pratique entre les vins mousseux de méthode champenoise et les vins mousseux des autres procédés.

(1) Les droits d'entrée en Italie sont en ce moment de : 50 lires pour les Champagnes ; 60 lires pour les Vouvray ; 100 lires pour les Mousseux sans origine, et 200 lires pour les Bordeaux et Bourgogne.

Absence de garantie et de contrôle en France ;

Absence de classification et de contrôle à l'étranger ;

Traités de commerce défavorables ;

Droits de douane trop élevés ;

Tarif des transports excessifs.

Or, *la Viticulture française a un intérêt*, sinon vital, du moins considérable, à s'assurer ce débouché :

1° Parce qu'il s'agit de l'écoulement de ces vins de bonne qualité d'un prix déjà supérieur, toujours plus longs à se vendre ;

2° Parce que certains de ces vins de prix qui manquent des qualités requises pour s'exporter facilement peuvent parfaitement s'exporter une fois rendus mousseux par la méthode champenoise ;

3° Parce qu'en période de mévente, une très grosse quantité de ces mêmes vins peuvent être ainsi transformés et attendre sans perte le moment propice à leur vente ;

4° Parce que la diffusion du nom français assuré de la sorte par l'exportation des vins mousseux de qualité dus à la méthode champenoise est seule favorable à l'économie nationale ;

5° Parce que, loin de concurrencer le Champagne, les vins mousseux français de méthode champenoise doivent contribuer à rappeler à l'étranger que c'est une province de France, la Champagne, qui fut le berceau des vins mousseux.

Les vins mousseux français de méthode champenoise seconderont d'autant mieux la vente du champagne (ce vin mousseux par excellence) qu'ils figureront plus nombreux sur le marché mondial, où le nombre croissant des marques étrangères (Seckt, Spumante, Espumozo, etc..) ne tendent à rien moins qu'à submerger un jour jusqu'au nom de Champagne.

En conséquence, le rapporteur soumet à l'Assemblée le vœu suivant proposé par le Syndicat de défense des vins de Vouvray et adopté déjà par la Commission des grands vins :

« Considérant les nombreux points communs que présente la défense des vins de Champagne et des vins rendus mousseux par la méthode champenoise, l'intérêt que présente pour l'augmentation de la consommation des vins la production des vins mousseux de méthode champenoise, décide d'apporter aux producteurs de vins mousseux de méthode champenoise son appui pour :

1° la mise au point de leur statut en France ;

2° pour la défense de leurs intérêts à l'étranger (1).

Ch. VAVASSEUR.

(1) Ce vœu a été adopté à l'unanimité.

SITUATION DU VIGNOBLE A LA VEILLE DES VENDANGES

VIGNOBLE DE LA GIRONDE

L'année 1928 peut être considérée au point de vue viticole comme bizarre. Au début, des gelées faisant craindre un instant un mal plus important qu'il ne l'a été dans l'ensemble ; puis des pluies incessantes jusqu'à fin mai et tout d'un coup une chaleur continuelle avec un soleil violent se continuant jusqu'à l'époque où nous sommes, fin août. De là les conséquences suivantes. D'abord, malgré les pluies, la température étant peu élevée, pas de Mildiou, pas d'Oïdium. Avec l'élévation de la température, on pouvait craindre le Mildiou ; mais à ce moment, l'humidité faisant défaut, pas de raison pour que le Mildiou se développât et c'est en effet ce qui s'est produit. On pourra donc dire qu'en 1928, on n'aura pas vu trace de Mildiou. Mais il faut reconnaître que les viticulteurs, mis en éveil par les pluies du printemps précédent, ont généralement multiplié les sulfatages. Bien entendu, quelques réserves sont à faire pour certains cas particuliers. Il nous a été donné entre autres de trouver en juin dans certains cépages quelques feuilles qui présentaient par transparence au soleil les germes naissants du Mildiou, mais sous les effets des rayons solaires, toutes ces taches ont avorté.

Pour l'Oïdium, on ne saurait en dire autant. Avec la chaleur, nous avons eu dans pas mal d'endroits de la maladie. Des soufrages préventifs ou appliqués dès les premières traces ont enrayé le mal s'il se produisait.

En résumé, nous sommes à mi-août et la vigne serait dans la Gironde dans un état satisfaisant si la chaleur qui fut très aride ne devenait un danger. Dans certains endroits secs, graveleux ou très argileux où le sol se fendille, on voit les raisins se flétrir, les feuilles tomber et nous ne pouvons dire ce que sera demain. Une pluie de quelques jours pourrait encore sauver la situation, mais le baromètre ne baisse pas.

C'est regrettable, car la récolte de 1928 se présente sous d'excellentes apparences et la récolte pouvait être considérée comme bonne.

A. Rozier.

* * *

Nous n'avons cette année en Gironde ni Mildiou, ni Oïdium.

La Cochylis a fait très peu de mal.

Sans la sécheresse, nous aurions eu une belle récolte. Mais la quantité se trouve réduite.

Cependant, nous avons eu de la pluie hier et aujourd'hui et si cela peut continuer, le mal sera en grande partie réparé (29-30 août).

La bonne qualité est dès maintenant acquise et 1928 sera certainement une grande année.

Le commerce de Bordeaux s'assure actuellement les crus classés, en vue de

cette qualité, et le prix de fr. 9.000 le tonneau a été atteint pour les seconds crus.

En vins ordinaires, il ne reste plus rien à la propriété, et les dernières affaires se sont faites aux prix les plus élevés de l'année. Ces prix, du reste, ne sont pas plus élevés que ceux pratiqués dans le Midi.

Les viticulteurs de la Gironde passent leur temps à se disputer leur droit à des appellations qui ne leur permettent pas de vendre leur vin plus cher que le vin d'Aramon sur le marché de Béziers.

Leur individualisme farouche les empêche de profiter des avantages des coopératives.

A. G.

*
* *

Depuis juin, la pluie a été plus que rare. Aussi, absence complète de maladies ; un peu d'Eudémis par places. Mais le vignoble girondin est plus sec qu'un gosier de Yankee bien pensant ; cela est assez peu sensible partout où le sous-sol est plus ou moins argileux, et où les vignes sont assez vieilles. Mais dans les graves profondes, et sans ciment ou sans sous-sol argileux, et surtout là où les vignes sont jeunes et encore peu « fondées », l'aspect est peu brillant, les raisins sont flétris, et le déficit sera sérieux.

Quelques ventes sur souche à 3.500-4.000 le tonneau pour des Bourgeois supérieurs, et deux ventes à 7.200 à et 7.500 pour des Seconds crus (dont Pichon).

P. B.

VIGNOBLE DES CHARENTES

Que va être la prochaine récolte de vin au pays du cognac ?

Il y a des optimistes et des pessimistes.

Les optimistes tiennent le langage suivant :

— La vigne a besoin de chaleur. Elle en a eu. Elle est indemne de maladies. L'aspect du vignoble est splendide. Il est vrai que des vignes ont gelé ; mais le contre-bouton a remplacé le maître-bourgeon et presque comblé ce déficit. Il est vrai que les grappes, en quelques lieux et sur certains cépages, sont nées en nombre restreint ; mais elles ont d'autant plus grossi. Il est vrai que la Chlorose a été intense ; mais les vignes jaunes ont reverdi.

La récolte vin dépassera, dans nos Charentes, celle de l'an dernier. Et comme ce vin sera très alcoolique, la quantité d'eau-de-vie sera très supérieure à celle de la dernière récolte.

Les pessimistes répondent :

— Si la vigne réclame de la chaleur, elle en a eu trop : elle a souffert et souffre toujours beaucoup de la sécheresse. Certainement les maladies cryptogamiques l'ont épargnée ; mais les grains des raisins sont restés très petits ; ils ne rendront pas. Les vignes gelées — quelquefois à plusieurs reprises — n'ont pas toujours récupéré une partie de leur récolte perdue : il en est qui n'ont pres-

que pas de raisins du tout. Les vignes chlorosées ont reverdi, oui ; mais pendant qu'elles étaient jaunes, leurs grappes ont coulé et leur récolte en sera réduite d'autant. Bref, tout compte fait, sans doute faudra-t-il l'élévation probable du degré alcoolique des vins pour que la récolte eau-de-vie de 1928 arrive à égaler celle de 1927.

De ces deux séries d'opinions extrêmes, il y a lieu de retenir, en somme, que personne n'escompte une grosse récolte. On ergote pour savoir si elle égalera ou dépassera celle de l'an passé, mais on prévoit qu'elle lui sera assez comparable. Or, 1927 n'était pas une année d'abondance — année à peine moyenne, si l'on tient compte, surtout, de la faiblesse alcoolique des vins.

Personnellement, nous constatons que les grappes, généralement peu nombreuses dans les Saint-Emilions, se sont d'abord très développées en ampleur. Mais la sécheresse, par la suite, a occasionné le dessèchement partiel de certaines grappes ou de grains isolés. Elle a, en tout cas, empêché le grossissement des grains qui sont restés petits et même souvent très petits. La pluie, *si elle survient à temps*, ne peut plus complètement réparer ce dommage. Et il faut bien noter qu'une très légère réduction du diamètre des grains correspond à une importante réduction du volume de ces grains. Car le volume est proportionnel, non pas au rayon, mais au cube du rayon.

Beaucoup des vignes gelées sont presque dépourvues de grappes. Par ci, par là, quelques attaques de Cochylis ont fait du mal. Les vignes chlorosées, en grande majorité dans la région de Grande et de Petite Champagne, quoique reverdies, marqueront un déficit de récolte indéniable. Il s'ensuit que le département de la Charente sera défavorisé, par rapport à 1927. En Charente-Inférieure, au contraire, les apparences sont meilleures. Si, donc, un degré alcoolique élevé — sous la dépendance d'une pluie assez prochaine — aboutit à une récolte eau-de-vie dépassant celle de 1927, ce sera la Charente-Inférieure qui vaudra ce résultat, c'est-à-dire les crus plus ou moins éloignés du centre de la production du cognac.

La végétation est grande. Et, quand la végétation est luxuriante, on tend plus aisément d'apprécier trop bas. Mais les grains des raisins sont petits, et cela tend à faire apprécier trop haut.

Souhaitons qu'une pluie bienfaisante, depuis longtemps attendue, en favorisant une maturité parfaite, donne quelque raison aux optimistes.

J.-L. VIDAL.

*
* *

Les vignes sont actuellement en pleine période de véraison. Par suite de la sécheresse persistante et de la chaleur torride que nous subissons, la graine est petite et le raisin reste stationnaire depuis plus de trois semaines.

Dans les terres de Champagne, le feuillage reste d'un vert sombre et la vigne a bel aspect — je parle bien entendu des vignes bien cultivées, — mais dans la région des Bois, il en est tout autrement. Dans les terres sèches et sans profondeur, les feuilles du dessous tombent, brûlées, et le raisin mis ainsi à découvert dépérit.

Un gros viticulteur de cette région me disait hier à la réunion du Syndicat des viticulteurs de Châteauneuf qu'il estimait à un tiers la perte occasionnée de ce fait.

Néanmoins, il ne faut pas généraliser et l'on espère encore et quand même — s'il pleut sous peu — que la récolte sera peu inférieure à celle de l'an dernier, qui était une petite moyenne.

Quelques baissiers répandent l'annonce d'une grosse récolte, espérant faire baisser le cours des eaux-de-vie. Ils en seront pour leurs frais, leur manœuvre de l'an dernier qui avait causé la panique chez de nombreux viticulteurs est trop hâtive et ceux qui se sont laissé prendre l'an dernier se souviennent et ne se laisseront pas mordre cette année.

Ceux qui ont gardé des eaux-de-vie ne vendront certainement pas en baisse à l'heure actuelle.

Ulysse Raguenaud.

VIGNOBLE DE L'ARMAGNAC

Ce qui s'est passé en Gironde s'est également passé en Armagnac. Toutefois, je trouve d'après les visites que j'ai pu faire sur différents points de la région que si la récolte sera généralement bonne sur certains points, surtout les endroits gelés, il y aura des manquants assez appréciables.

Cette année, les Picquepoult et Jurançon blancs sont beaux. Pas de maladies, des raisins très sains et ce n'est pas le temps que nous avons qui puisse faire craindre la Pourriture.

Dans les argilo-calcaires, les terrains sablonneux, je n'ai trouvé que belles vignes. Dans les boulbènes, terrains argilo-siliceux, mouillés l'hiver, secs l'été, les dangers d'une sécheresse prolongée commencent à se faire sentir. Les vieilles vignes avec leurs racines profondes se défendent mieux ; mais les jeunes plantations de 3 et 4 ans sont sensiblement atteintes.

Si je passe maintenant aux hybrides, je dois reconnaître que chez moi du moins et dans certaines propriétés voisines (terrains toujours de boulbènes), l'avantage est plutôt cette année pour les cépages français. Le Noah toutefois, l'infâme Noah comme on le qualifie en terme méprisant, est couvert de raisins. Avec quelques soufrages et sans sulfatages et dans les terrains pas trop secs, sa récolte sera abondante. De là cet emballement de beaucoup de petits viticulteurs diversement opposés selon le point de vue auquel on se place.

Le 1.000 de Seibel qui depuis 4 ans n'avait jamais rien voulu produire chez moi a pris sa revanche en 1928 et au moment où je me préparais à le greffer et lui avais encore opposé quelques greffes — écusson système Clérac, il me laisse indécis sur la solution que je dois prendre.

L'année 1928 m'a toutefois fourni un enseignement. J'avais, d'après des idées, admises, même rappelées au Congrès de Toulouse, pensé qu'il ne fallait sulfater les hybrides qu'après la fleur. J'avais donné des instructions dans ce sens. Or sur une pièce de 2.000 Seibel greffés sur Rupestris, tous les ans chargée,

j'ai vu les mannes atteintes par le Mildiou de la grappe dans des proportions incompatibles avec la tenue des vignes cette année.

Il faudra donc désormais les traiter encore de nouveau. Dans ce cas, ils perdent de leur intérêt et quand je vois à côté des Picquepoult, des Jurançon blancs, des Cadillac, des Codillaques, des Saint-Emilion, des Calambard, je me demande quelle est la bonne voie. Comme Hercule, et sans avoir aucune prétention à l'égaler, j'hésite, mais saurai-je comme lui prendre le chemin de la sagesse.

A. Rozier.

VIGNOBLE DU LANGUEDOC

Depuis une quinzaine de jours, la situation du vignoble a bien changé et s'est améliorée sensiblement. La température lourde, avec ciel nuageux et les nuits fraîches et humides ont fait gonfler les raisins des vignes qui n'avaient pas leur récolte desséchée. Quelques averses ont contribué aussi à activer la maturité. Le 29, à 16 heures, a commencé une pluie fine et continue sur toute notre région de Montpellier.

A 20 ou 21 heures suivant les localités, la pluie est devenue torrentielle pendant près de deux heures. La moyenne est de 75 mm. au pluviomètre.

Un peu de grêle, mais localisée, dans le Gard, l'Hérault et les Pyrénées-Orientales.

Le vent du Nord qui souffle depuis cette pluie bienfaisante, assainit les raisins qui grossissent et mûrissent à vue d'œil.

Beaucoup de viticulteurs de l'Hérault, du Gard, de l'Aude et des Pyrénées-Orientales auront commencé à vendanger le 5 septembre.

Le 10 de ce mois, il y aura des vins nouveaux.

Aujourd'hui, la vinification se fait rationnellement dans tout le Languedoc, et les vins produits avec les raisins sains mûris sous les rayons chauds du soleil méridional et conservés dans une vaisselle vinaire entretenue avec soin.

Les raisins blancs continuent à s'expédier et les primeurs sont terminées. Les prix, qui étaient très élevés au moment où le fruit était encore vert, se sont bien tassés, lorsque la maturité a été parfaite pour une consommation agréable. Nous regrettons l'expédition de raisins encore verts, mais les acheteurs l'exigeaient. Les envois de raisins de table se poursuivront cette année jusqu'aux qualités d'arrière-saison, parce que les fruits manquent en général, à cause du printemps très froid qui a nui à la formation du fruit au moment de la floraison.

Nous continuons à avoir des marchés vinicoles très animés, à cause de l'emballement des acheteurs des régions de consommation.

Les achats sur souche qui avaient boudé cette année ont suivi l'activité d'achats de vins de la récolte de 1927 et le prix de ces achats de récolte pendante se sont élevés.

De 14 à 15 francs le degré, qui s'étaient pratiqués sans beaucoup d'enthousiasme il y a un mois, on est passé à 20 francs et même 21 francs.

Nous connaissons des ventes, certaines à 20 francs le degré, pour des vins qui pourront titrer de 9 à 10°5.

Les vins de la récolte 1927 s'enlèvent aux prix de 230 francs à 270 francs de 8 à 11°, l'hecto nu, pris à la propriété, et il reste encore des vins.

Ainsi que nous le disions dans nos dernières chroniques, on a tort d'exagérer les prix. Les prix très élevés peuvent faire diminuer sensiblement la consommation.

Si la température continue à être favorable jusqu'à la fin des vendanges et s'il ne survient pas de fortes pluies persistantes, on aura une récolte moyenne et de bonne qualité.

E. F.,
propriétaire viticulteur.

VIGNOBLE DE SEINE-ET-MARNE

Quelques semaines avant les vendanges, la récolte pendante, ou du moins ce que les gelées ont bien voulu épargner, présente un état satisfaisant. Quelques ondées tombées à propos ont favorisé le grossissement des grains. Le Mildiou, qui dès le début de la végétation se montrait dangereux, a été enrayé par la chaleur sèche persistante. L'Oïdium menaçant n'a fait que paraître et disparaître.

La première quinzaine de septembre verra les vendanges des cépages précoces tels que, 1° *en viniferas : Gamay hâtif des Vosges, Précoce de Malingre, Noir hâtif de Marseille, Madeleine royale, Pinot noir hâtif, Oberlin, Magyar Traube*, etc... et en *producteurs directs : Baco* 24-23 n° 1. *Oberlin* n° 595, *Baco* n° 2-16 (*Thômur*), *Seibel* 5279.

Le vin sera sans nul doute de qualité supérieure, mais il y en aura peu. La récolte sera égale sinon inférieure à celle de l'an dernier qui a été une des plus faibles que nous avons connues. Ce qui veut dire, par conséquent, que les vins de 1927 sont depuis longtemps vendus et consommés.

Si d'autre part, on considère que la récolte de pommes à cidre est pour ainsi dire nulle, notre département devra, pour parer aux besoins nécessaires de la consommation de sa population, faire un large appel à l'extérieur, et cet appel, qui ne peut s'adresser qu'au vin, le cidre devant manquer, peut être déjà considéré, quelle que soit la température estivale prochaine, comme double de celui de cet exercice.

Quant au *vignoble spécial de Thomery*, il a été favorisé. Les espaliers portent une assez grosse récolte, qui ne peut être que belle, si nous en jugeons par sa préparation presque terminée. Ce n'est pas encore cette année que *le premier Chasselas du monde* que ne souille du fait de son genre de culture en espaliers abrités, aucun produit nocif, sera détrôné.

René Salomon.

Nota. — Au point de vue de la lutte contre les *ampélophages*, l'année 1928 aura été fertile en éclosion de remèdes de toutes sortes, plus infaillibles les uns que les autres et laissant loin derrière eux, disent les présentateurs de ses produits mirifiques, l'*arséniate de plomb*.

Alors que les pépiniéristes sont, et tant mieux, contrôlés par le *Service phylopathologique*, pourquoi laisse-t-on libre la vente de tous ces ingrédients ? Quand se décidera-t-on à ne leur laisser la libre pratique du commerce qu'après essai préalable sous le contrôle d'un laboratoire d'Etat ?

Que l'on ne vienne pas nous dire que cela est impossible, puisque ce contrôle existe dans d'autres pays. Que d'essais malheureux évités ! Que d'argent sauvé s'il existait en France !

R. S.

VIGNOBLE DE LA MOSELLE

La chaleur et la sécheresse des mois de juillet et août ont été très favorables au développement de la vigne, partout elles ont un aspect vert sombre, pas trace de maladie et très peu d'Eudémis.

Malgré tous ces avantages, la récolte sera faible, les trois quarts de la superficie du vignoble ayant été gelés le 12 mai. Les vignes placées sur les coteaux et qui n'avaient pas souffert de la gelée donneront une bonne récolte, les raisins sont beaux quoique en retard dans la véraison d'au moins 10 jours et les vendanges ne pourront guère avoir lieu que dans la première quinzaine d'octobre.

A la propriété, il ne reste plus de vin, la presque totalité de la production de l'an dernier ayant été vendue tout de suite, au pressurage, pour faire des mousseux.

Dans les dernières années, les vignerons fatigués de travailler et de ne rien récolter ont arraché une bonne partie de leurs vignes pour y planter des fraisières et des cassis. Ces deux produits ont pris une grande extension dans les dernières années, extension tellement importante que l'écoulement va devenir peut-être incertain ; beaucoup regrettent déjà leur précipitation et prévoient le retour à la plantation de la vigne.

Dans les plantations futures, les Hybrides producteurs directs vont occuper une large place ; toutes les parties du vignoble ne produisant qu'un vin médiocre, ou encore très assujetties aux maladies cryptogamiques, seront vraisemblablement reconstituées avec ces cépages.

En Moselle, région industrielle et de grande culture, la consommation du vin est grande, non pas des vins de qualité, mais des vins ordinaires, chargés en couleur et à bon marché. Dans ces conditions, les produits de ces cépages trouveront un écoulement facile et à peu de frais.

AUBRIOT,
Directeur de la Station de recherches viticoles de Laquenexy.

VIGNOBLE DE L'ALGERIE

Depuis ma dernière note, aucun fait bien saillant ne s'est produit dans les vignobles de l'Algérie.

De fréquents sirocos ont soufflé au commencement et dans le courant du mois de juillet, puis en août. De ce fait, les raisins seront moins juteux que ce qu'il était permis de supposer en raison des chutes abondantes de pluie de l'hiver et du commencement du printemps et des réserves d'eau emmagasinées dans le sol qui en étaient la conséquence.

Les maladies cryptogamiques ont été activement combattues par les soufrages et les sulfatages, appliqués à bon escient ; elles n'ont occasionné que des dégâts locaux peu importants.

L'Eudémis a été beaucoup moins abondante qu'en 1927. Les captures de papillons de la première génération ont accusé des prises de 3/5 moins élevées que celles de l'année précédente ; il en a été de même pour celles de la deuxième génération. La troisième génération est en train de se montrer, elle ne semble pas redoutable, les vendanges sont commencées et tout permet de croire que les dommages occasionnés seront de beaucoup inférieurs à ceux de l'année 1927. On a du reste combattu vigoureusement et partout ce redoutable microlépidoptère en 1928.

La Fumagine s'étend de plus en plus dans les vignobles de la Mitidja. Elle n'apparaît vraiment menaçante qu'après la véraison ; il est impossible à ce moment d'appliquer un remède efficace qui est du reste à trouver. On doit se contenter pour l'instant de repérer les parcelles atteintes pour les traiter à la fin de l'hiver par le mélange huile lourde-lait de chaux, bien connu des viticulteurs algériens.

Sur la nouvelle récolte, on vient de passer des marchés depuis 14 francs jusqu'à 15 fr. 50 le degré ; retiraison immédiate.

F. S.

ACTUALITÉS

Le Beaujolais : pays des grands crus. — Taxes douanières en Roumanie (M. D.). — Radio Béziers : Poste du vin. — Premier Congrès commercial des petits fruits de table. — Grande manifestation viticole et commerciale au Thor (Vaucluse). — Le Concours de la R. A. F. : une amusante distraction pour les vacances. — Ecole d'agriculture d'Antibes.

Le Beaujolais : pays des grands crus

Le lundi 6 août 1928, au lendemain du Congrès de la C. G. V. B. à Villefranche-sur-Saône, les congressistes ont participé à une excursion organisée dans le Haut-Beaujolais par la Fédération des Syndicats de Défense viticole du Beaujolais, et par l'Union Beaujolaise des Syndicats agricoles.

A Chiroubles, M. Dory, Président du Syndicat de défense viticole, avait organisé une charmante réception dans la propriété de Mme Cheysson. On y dégusta des 1927, des 1926 et des 1923, qui furent tous très appréciés. M. le docteur Ozanon, Président de la C. G. V. B., donna aux viticulteurs de Chi-

roubles l'assurance que tous ses efforts tendraient à obtenir de l'Union de la viticulture et du commerce pour la défense du vin de Bourgogne, que Chiroubles soit un cru déclassé, et figure comme tel sur les prix-courants des négociants en gros.

Une seconde réception eut lieu à Villié-Morgon. Reçus par M. Joubert, Président du Syndicat de défense viticole communal et membre de la Chambre d'Agriculture du Rhône, les congressistes dégustèrent, sous les arbres du parc de la mairie, des Morgon 1923, 1921 et 1919. Les 1919 surtout furent une révélation pour les membres présents. Au cours de cette réception très cordiale, M. le docteur Ozanon but à l'inauguration de la future cave coopérative.

A Fleurie, la réception eut lieu dans la cuverie du château de M. Pondevaux, où sur les cuves quelques maximes signées de noms célèbres, mais sans doute apocryphes, ont attiré les regards des visiteurs : « Il ne faut à la vigne que l'ombre de son vigneron » (P. Painlevé) ; « On ne doit juger ni l'homme ni le vin, sans les éprouver soir et matin » (R. Poincaré) ; « Eau gazeuse, — source de tristesse, — ne pas toucher, — danger de mort » (Docteur Pinard).

M. Burgaud, le très dévoué Président du Syndicat de défense viticole de Fleurie, souhaita la bienvenue aux congressistes et déclara faire siennes les paroles prononcées au Congrès : « Toujours plus avant ! » Les Fleurie 1926 et 1927, tous de premier ordre, furent dégustés comme il convient. Après une rapide visite aux caves dont l'ordonnancement provoqua l'admiration des connaisseurs, on remonta en voiture.

A 19 heures, la caravane fait son entrée au célèbre pays du Moulin à Vent. Deux fanfares, celles des communes de Romanèche-Thorins et de Chénas, sont là et jouent quelques pas redoublés. Les viticulteurs sont reçus par M. Rousseau, Président de l'Union des Propriétaires-Vignerons du cru Moulin à Vent, entouré des membres de son bureau, — et par M. Jacoulot, député de Saône-et-Loire. M. Rousseau souhaite à tous une cordiale bienvenue, et exprime le vœu que l'Union de la Viticulture et du Commerce pour la défense du vin de Bourgogne serve vraiment les intérêts du vigneron. Puis on déguste avec plaisir un Moulin à Vent 1926, et un grand Carquelin 1926, qui sont fort appréciés des visiteurs. On se rend alors au fameux Moulin, en compagnie des fanfares et de la population venue nombreuse recevoir les invités.

Au sommet de la butte, le docteur Ozanon, dont les formules lapidaires en disent plus long qu'un long discours, vante les mérites du vin et du Moulin à Vent : « Le vin conduit au Paradis ; c'est la grâce que je vous souhaite... le plus tard possible. » Puis, quittant les hauteurs de l'ironie et de la bonne humeur, le docteur Ozanon remercie les organisateurs de cette belle réception, et donne alors la parole au secrétaire général de la Confédération Générale des Associations Viticoles de la Bourgogne, et de l'Union de la Viticulture et du Commerce pour la défense du vin de Bourgogne.

M. Bichet fait observer que dans le domaine de la politique économique, les intérêts du commerce et de la viticulture bourguignons sont presque toujours solidaires. Il rend hommage au commerce en général, et en particulier à M. Germain, Président de l'Union des Syndicats de Négociants en Gros de Vins et Spiritueux de la Bourgogne, et à M. Chauvet, Président du Syndicat des Négociants en Gros de Vins et Spiritueux du Beaujolais-Mâconnais, qui ont toujours fait preuve de la plus absolue loyauté et de la plus grande largeur de vues. Le secrétaire général met en lumière ce fait nouveau, que pour la première fois, dans l'histoire de la Bourgogne, le commerce bourguignon vient de s'allier à la propriété, pour faire connaître de par le monde les crus de la Bourgogne, et le Moulin à Vent en particulier, ainsi que toutes les appellations d'origine des quatre départements bourguignons, — et que ce même commerce vient de prendre l'engagement de subventionner largement le Syndicat de Défense de la viticulture bourguignonne.

Des applaudissements nourris saluent ces paroles de réconfort. M. le député Jacoulot remercie MM. Ozanon et Bichet de leurs encouragements ; puis se tournant du côté du moulin, il s'écrie : « Saluez cet emblème qui doit revivifier la France, grâce au bon vin, qui fera la fécondité de notre race. »

Ces diverses dégustations furent une révélation pour les visiteurs. En gens compétents et loyaux, les grands crus de la Côte-d'Or reconnurent que les vins du Beaujolais sont d'une grande lignée et qu'ils méritent mieux que leur sort actuel.

Taxes douanières en Roumanie. — On nous informe que les groupements intéressés ont fait intervenir leurs représentants auprès des pouvoirs publics pour obtenir la réduction des taxes douanières très élevées qui sont sur le point d'être instituées sur les vins et spiritueux à leur entrée en Roumanie.

En raison des bonnes relations qui unissent en ce moment les deux pays, il apparaît comme justifié d'obtenir de la Roumanie qu'elle maintienne sur les vins et spiritueux les taxes existantes.

Nous nous joignons aux intéressés pour qu'il soit fait droit à une requête en tous points justifiée. — M. D.

Radio-Béziers : Poste du Vin. — Parmi les postes français, s'il en est un dont la raison d'être soit essentiellement agricole, c'est bien Radio-Béziers, qui se déclare lui-même : « Poste de Propagande pour le Vin. »

Créé en 1923, il n'a fait ses débuts réels qu'en 1924 et, depuis, il a sans cesse apporté des améliorations à son fonctionnement, ce qui lui a valu les plus hauts appuis des grandes associations régionales qui sont intervenues auprès des Pouvoirs publics afin qu'il obtienne l'autorisation prévue, le patronage du Conseil général, de la Chambre de Commerce, des membres de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault, etc. Certaines de ces Associations n'ont pas hésité à le subventionner et le Conseil municipal de Béziers a suivi l'exemple.

A ses débuts, l'onde de 95 mètres fut utilisée, puis portée à 178 mètres, enfin ramenée à 158 mètres depuis plus d'une année. La puissance de 20 watts est rapidement passée à 100 watts, puis 150, 300, 450. Elle est actuellement de 600 watts.

Cela lui a permis d'être correctement reçu dans les régions les plus diverses de la France, et d'atteindre Bruxelles, Southampton, voire Mazagan au Maroc, où il a été entendu parfaitement en haut-parleur.

Béziers est incontestablement la capitale du Vin. Le vin ayant à lutter contre bien des adversaires, la T. S. F. ne pouvait manquer d'être utilisée en contre-partie, sa propagande passant les frontières. C'est ce qu'a fait Radio-Béziers.

*
* *

Chaque vendredi, à 16 heures, le cours du marché des Vins de Béziers, ainsi que les cours des alcools et des farines communiqués par la Chambre de Commerce, sont transmis, un morceau de phonographe est exécuté, ou bien un morceau de piano, puis les cours sont répétés à nouveau. Le soir, à 20 heures 30, nouvelle répétition des mêmes cours. Nombre de commerçants ayant été intéressés par ces émissions, Radio-Béziers s'apprête à les compléter par les cours des marchés voisins de Narbonne, de Perpignan, de Lézignan, de Sète, de Montpellier, de Pézénas et de Nîmes. Ce sera bientôt chaque jour que ces renseignements essentiels de la vie viticole seront donnés.

Radio-Béziers n'oublie pas le côté agréable d'une station d'émission, pas plus que le côté instructif. Chaque soir, un concert est donné, et souvent des causeries diverses.

Que Radio-Béziers ait la possibilité de vivre et soit autorisé à se développer librement, et l'on verra bientôt une grande station française digne de porter au plus loin la Voix du Vin français. (De la *Radio agricole française.*)

Premier Congrès commercial des petits fruits de table. — On se rappelle que la Compagnie du Chemin de fer de Paris à Orléans a organisé, en 1926, à Blois, en collaboration avec l'Office départemental agricole de Loir-et-Cher,

sous la présidence d'honneur de M. le ministre de l'Agriculture, un Congrès relatif à la culture du cassis, de la fraise et autres petits fruits de table.

Au cours de cette importante manifestation furent examinées la situation de la culture du cassissier, du fraisier, du groseiller et du framboisier dans notre pays et à l'étranger, les améliorations à réaliser dans cette partie de l'arboriculture tant au point de vue agricole que commercial, notamment la création de cultures rationnelles, le choix de variétés, la vente sur les principaux marchés, etc...

Le compte rendu de ce Congrès, publié sous forme d'un volume de 300 pages, illustré de plus de 100 gravures, est en vente au Service de la Publicité de la Compagnie d'Orléans, 1, place Valhubert, Paris (13e).

Grande manifestation viticole et commerciale au Thor (Vaucluse). — La Ville de Thor organise pour les 22, 23, 24 septembre une grande manifestation agricole et commerciale.

Les « Journées du Chasselas du Thor » vont revêtir cette année une importance plus considérable encore que la « Semaine du Chasselas » qui attira l'an dernier des visiteurs et des acheteurs de tous les pays.

Le Thor est en effet universellement connu et son marché peut revendiquer à bon droit le titre de plus grand marché du monde de raisins de table.

Les plus importantes maisons de fruits de France, de Suisse, d'Allemagne et de Belgique ont déjà annoncé leur visite. La réussite absolue de ces « Journées » consacrées à la réputation des raisins du Thor ne fait aucune doute.

Pour tous renseignements, s'adresser à M. Crouzet, secrétaire du Comité d'organisation des Journées du Chasselas, mairie d'Avignon, à Avignon (Vaucluse).

Le Concours de la R. A. F. : une amusante distraction pour les vacances. — La Radio-Agricole Française est une institution des plus utiles qui travaille à diffuser la T. S. F. dans les campagnes afin de faire œuvre d'instruction et de distraction des populations rurales.

Nous sommes heureux d'annoncer et de recommander le concours qu'elle organise pour les vacances. C'est un concours simple et amusant, un véritable jeu de famille à la portée de tous, même des enfants. Il s'agit de classer dans l'ordre de ses préférences personnelles les treize cartes illustrées, cartes de propagande artistiques, en trois couleurs, éditées par cette Fédération.

Pour concourir, il suffit d'envoyer la somme de 6 fr. 50 à *M. le Secrétaire de la Radio-Agricole, 23, avenue de Messine, Paris* (8e). Aussitôt il vous enverra la collection complète de ces belles cartes postales (qui pourront d'ailleurs être utilisées par vous pour votre correspondance ordinaire) et le règlement complet du concours avec la liste des prix, au nombre de *trois cents, d'une valeur de* 25.000 *francs*, et comprenant : appareils de T. S. F., gramophones, articles de voyage, vases artistiques, objets décoratifs, articles d'alimentation de marques réputées, champagne, liqueurs, produits agricoles, etc...

En participant à ce joli concours, non seulement vous vous procurerez un agréable passe-temps, et vous aurez la chance de gagner un des beaux prix qui lui sont affectés, mais en outre, vous aiderez au développement d'une œuvre d'intérêt général d'une haute portée.

Ecole d'Agriculture d'Antibes. — L'examen d'admission à l'Ecole d'Agriculture d'Antibes aura lieu, à la Préfecture de Nice, le jeudi 27 septembre prochain.

Le prix de la pension est de 2.000 francs par an, et la durée des études de deux ans.

Des bourses sont mises à la disposition des familles par l'Etat et le département.

Pour tous renseignements, s'adresser au Directeur de l'Ecole, à Antibes (Alpes-Maritimes).

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 2 fr. 75 à 3 fr. 20 le litre.

Vente en demi-gros : Vins rouges de 8° à 10°, de 255 à 295 fr. ; Vins blancs de 8° 1/2 à 10°, de 295 à 315 francs. Ces prix s'entendent à l'hectolitre pour marchandises rendues dans Paris, droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 640 à 690 fr., vin blanc dit de comptoir, 710 fr. à » fr. Bordeaux rouge vieux 925 fr., Bordeaux blanc vieux 975 fr. Ces prix s'entendent à la pièce nue.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, » fr. à » fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de » à » francs. Vins blancs de Blois, » à 500 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vouvray, de 700 à 1.000 francs. Bourgueil ou Chinon, à » francs l'hectolitre. Vins blancs, de » à » francs. Vins rouges, de » à » francs l'hectolitre à la propriété. Rouges Saint-Avertin, de 600 à 650 fr.

Vins d'Anjou : Rouges ordinaires, 600 fr. à 650 fr. Rouges supérieurs, de 650 fr. à 700 fr. Vins blancs, de 700 fr. à » fr. Vins blancs supérieurs, de 800 fr. à 900 fr. la barrique. Blancs de coteaux, de 1.000 fr. à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1927 : 1er choix, 750 à 850 fr. ; 2e choix, de 650 à 750 francs. Gros plant 1927, de 350 à 450 fr, la pièce de 228 litres, prix aucellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1927 toutes qualités réunies, le degré 17 fr. » à 19 fr. » Vins blancs, de 17 fr. à 18 fr. » le degré. Achat sur souche, propriété 13 fr. à 14 fr. 50 le degré. Trois-six de marc, de » à 1.000 fr.

MIDI. — *Nîmes (3 septembre 1928). — Cote officielle :* Vins rouges ordinaires : Récolte 1927, 7°5 à 9°, de » à » fr. ; Vins rouges supérieurs 8 à 10°, de » à » fr. ; Costières, 10 à 12°, de » à » fr. ; Vins blancs, de 10 à 12°, de » à » fr. ; Rosé, 8 à 10°, de » à » fr. l'hectolitre. Pas d'affaires. Trois-six de vin 86°, de » à » fr. ; trois-six de marc 86°, de » à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr. l'hectolitre, manque.

Montpellier (28 août 1928). — Récolte 1927 : Vins rouges ordinaires. de 8° à 11°, de 230 fr. à 270 fr. l'hecto. Rouges supérieurs, de 9°5 à 10°, de » à » fr. Rosé, le degré de » à » fr. ». Blancs de blanc, de 9 à 10°, de » fr. à » fr. l'hectolitre, sur souche, le degré de 18 fr. 50 à 20 fr. suivant degré et conditions d'enlèvement. Esprit de vin à 86°, » à » fr. l'hectolitre. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. à » fr. Marc 52°, de » à » fr. l'hectolitre. Rectifié, de 95 à 97° les 100 degrés, à » francs. Lie de vin, de » à » francs l'hectolitre.

Béziers (31 août). — Récolte 1927 : Vins rouges de 8° à 9°5, de 230 à 250 fr. Vins rosés, de 9 à 10°, de » fr. » à » fr. » le degré ; Bourrets et Picpouls, de 9 à 11°, de » à » fr. » le degré. Trois-six de vin, 86°, de » fr. à » fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, » fr. : trois-six de marc 86°, » fr. à » fr. Eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr. Fine Béziers 52°, » francs.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 2 septembre 1928.

Vins rouges 10°, 265 fr. ; 11°, 280 fr. ; 12°, 300 fr., avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (1er septembre). — Récolte 1927 : vins rouges de 8 à 11°, de 235 fr. à 285 fr. l'hecto suivant qualité et conditions de retiraison sur souches, 20 fr. le degré.. Alcools, trois-six vin, de 86°, de » fr. à » fr. l'hectolitre ; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre. Pas de cote.

Perpignan (1er septembre). — Vins rouges de 8 à 13°, récolte de 1927, de 230 fr. à 285 fr. l'hectolitre. Récolte 1928, de 8 à 10° de 20 à 21 fr. le degré. Alicante, de 23 à 25 fr. le degré. Alcool 96/97°, de » à » francs l'hectolitre les 100 degrés. Pas d'affaires.

Vins d'Alsace : Vins blancs courants : Nouveaux 1927, 340 à 360 fr. Haut-Rhin, 320 à 340 fr. Bas-Rhin, vieux, » à » fr. Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1927, 520 à 560 fr., Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins vieux, » à » fr. Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins nouveaux, 520 à 600 Haut-Rhin, à » Bas-Rhin. Vins rouges nouveaux hybrides, 240 à 280 fr. Haut-Rhin, 200 à 210 » et Bas-Rhin

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 154 fr. » à 152 fr. » ; orges, 121 fr. à 125 fr., escourgeons, 112 fr. à 117 fr. ; maïs, 122 fr. 00 à 165 fr. 00 ; seigle, 108 à 128 fr. ; sarrasin, 126 fr. à 132 fr. ; sorgho, « fr. à » fr. » ; avoines, 100 fr. à 116 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 144 fr. 41. — Buenos-Ayres, 107 fr. 50. — Chicago, 105 fr. 75. — Sons, 86 fr. à 115 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 80 à 120 fr. — Blanche, de » à » fr. ; jaune commune, de » à » francs; Saucisse rouge, de 90 à 110 fr. ; d'Algérie, de » fr. à » fr. — Rosa, » à » fr. ; de Paris, de 75 à 120 fr. ; du Midi, de » à » fr. ; St-Malo, 60 à 70 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 160 à 190 francs ; paille d'avoine, de 160 à 190 fr. paille de seigle, 160 à 190 fr. ; luzerne, 355 à 385 fr. ; foin, 310 à 350 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 150 fr. 00 (Marseille) ; d'arachide rufisque extra-blanc, 153 fr. (Marseille) ; palmistes 116 fr. 00 ; de coprah, 135 francs.

Espris et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 296 fr. 50 à 297 fr. 50.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 1 fr. 00 à 15 fr. 50. — Veaux, 4 fr. 50 à 15 fr. 00. — Moutons, 5 fr. 00 à 25 fr. 00. — Porcs, 8 fr. 00 à 16 fr. 50.

Crème de tartre, » fr. les 100 kilos ; Tartre brut, » fr. » à » fr. » le kilo. — Lies de vin liquides, de » à » fr. l'hectolitre.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. 00 le kilogr. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kg. — Anhydride sulfureux, 210 à » francs. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse 17 fr. 50 ; sulfate de potasse /46 %, 98 fr. 70 chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote. de 122 fr. 25 à » fr. » les 100 kilos. — Nitrate de potasse, 210 à 225 francs les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 118 fr. 00 à 121 fr. 00. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 00 à 29 fr. 50 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 50 fr. 00. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 55 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 116 fr.

Sulfate de cuivre, cristaux 24/9, de » à 340 fr. les 100 kg. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 36 fr. à ». — **Soufre sublimé** pur, 132 à » fr. — **Soufre trituré**, 98-99 %, 115 fr. — **Chaux**, 38 %, » à 32 fr. — **Nicotine** à 500 gr., 375 fr. les 5 litres. — **Arseniate de plomb**, 710 fr. les 100 kg. — **Suifs Glycérinés** 80 %, 445 fr. les 100 kg.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Raisins du Midi, blanc, de 260 à 530 fr. ; Midi, noir, 100 à 300 francs ; Hérault, de 240 à 450 fr. ; Muscat, de 675 à 875 fr. ; Raisin d'Espagne muscat, de 4 fr. 00 à 8 fr. 00 le kilo. — Amandes vertes, de 300 fr. à 700 fr. — Pêches du Midi, de 300 à 900 fr. — Poires choix, de 300 à 700 fr. — Poires communes, de 175 à 475 fr. les 100 kilos. — Reine Claude de Paris, de 350 à 600 fr. — Bananes, de 80 à 150 fr. le 100. — Haricots verts Paris, de 150 à 550 fr. les 100 kilos. — Choux-fleurs Paris, 150 à 400 fr. le 100. — Tomates du Midi, de 70 à 120 fr. — Citrons d'Italie, de 80 à 160 fr. le 100. — Epinards, de 150 à 250 fr. les 100 kilos. — Artichauts, de 60 à 160 fr. — Poireaux, 200 à 350 fr. les 100 bottes. — Oignons, 100 à 250 fr les 100 bottes.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 26 août au samedi 1er septembre 1928

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	25 »	13 »	19 »	0.3	....26....	27 »	16 »	21. 5	»
Lundi.....	22 »	16 »	19 »	0.6	....27....	30 »	21 »	25. 5	»
Mardi.....	» »	15 »	» »	0.6	....28....	31 »	17 »	24 »	traces
Mercredi..	26 »	13 »	19. 5	»	....29....	27 »	17 »	22 »	5
Jeudi.....	26 »	14 »	20 »	13	....30....	20	14 »	17 »	3
Vendredi..	21 »	8 »	14. 5	»	....31....	22 »	10 »	16 »	»
Samedi....	24 »	11 »	16 »	»	.... 1....	28 »	12 »	20 »	»
	STRASBOURG					NIMES			
Dimanche.	25 »	14 »	19. 5	»	....26....	30 »	» »	» »	»
Lundi.....	27 »	19 »	23 »	0.4	....27....	29 »	21 »	25 »	»
Mardi.....	26 »	16 »	21 »	6	....28....	31 »	22 »	25. 5	»
Mercredi..	20 »	11 »	15. 5	3	....29....	30 »	18 »	24 »	»
Jeudi.....	20 »	15 »	17. 5	2.5	....30....	27 »	16 »	21. 5	traces
Vendredi..	21 »	9 »	15 »	2	....31....	26 »	16 »	21 »	»
Samedi....	20 »	12 »	16 »	»	.... 1....	26 »	13 »	19. 5	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	28 »	15 »	21. 5	»	....26....	27 »	16 »	21. 5	»
Lundi.....	» »	20 »	» »	»	....27....	31 »	14 »	22. 5	traces
Mardi.....	32 »	17 »	24.	5	....28....	23 »	14 »	18. 5	7
Mercredi..	» »	13 »	» »	0.5	....29....	25 »	» »	»	»
Jeudi.....	19 »	15 »	17 »	20	.... 30....	24 »	10 »	17	10
Vendredi..	21 »	9 »	15 »	»	....31....	24 »	10 »	17 »	»
Samedi....	22 »	8 »	15 »	»	.... 1....	26 »	11 »	18. 5	»
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche	29 »	17 »	23 »	»	....26....	25 »	15 »	20 »	»
Lundi.....	30 »	20 »	25 »	»	....27....	25 »	9 »	17 »	15
Mardi. ...	29 »	20 »	24. 5	»	....28....	23 »	15 »	19 »	1
Mercredi..	29 »	18 »	23. 5	»	....29....	23 »	11 »	17 »	0.1
Jeudi.....	26 »	19 »	22. »	1	....30....	21 »	11 »	16 »	»
Vendredi..	26 »	10 »	18 »	»	....31....	22 »	9 »	15. 5	0.2
Samedi....	28 »	11 »	19. 5	»	.... 1....	23 »	13 »	19. 5	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE